



## GRAPPE

Le vinacce fresche vengono immediatamente distillate seguendo metodi lenti ed accurati che permettono l'estrazione degli aromi caratteristici. In tal modo non vengono aggiunte essenze per richiamare il frutto originale del vitigno, ma sono le vinacce stesse, con la loro freschezza, ad apportare in modo naturale la loro marcata sensazione olfattiva e papillare



### GRAPPA DI ARNEIS

#### COLORE

Chiaro

#### PROFUMO

Fine, fresco, con accennate note erbacee

#### SAPORE

Estroso, soave, di piena rotondità. Piacevole retrogusto di mandorla amara, delicato e persistente

### GRAPPA DI NEBBIOLO

#### COLORE

Chiaro, cristallino

#### PROFUMO

Ampio, note dal floreale al fruttato

#### SAPORE

Armonioso, pieno e imponente, di grande intensità, con piacevoli note legnose. Retrogusto persistente